

Einführung in die hohe Kunst der Whisky-Brennerei

Eine Tagestour führt zu verschiedenen Destillieren am Bodensee

Von Christiane Wohlhaupter

Whisky trinkt man nur, wenn es einem gut geht. Wenn es einem schlecht geht, trinkt man Mineralwasser und ein Glas Milch“, sagt Marco Waibel, der eine Abfindungsbrennerei in Nesselwangen bei Überlingen betreibt. Das klingt nach einer gesunden Einstellung, die wahrscheinlich auch die Männer und Frauen teilen, die an diesem Sommertag Waibels Whisky probieren wollen. Es ist der letzte Stopp während der Bodensee-Whisky-Tour. Sie hat am Vormittag bereits zur Destillerie Senft in Salem-Rickenbach und nach dem Mittagessen zur Brennerei Steinhauser in Kressbronn geführt.

Umgeben vom Charme des alten Gemäuers im Obergeschoss des Restaurants Weinstein in Überlingen kredenzt Marco Waibel unterschiedliche Jahrgänge seines Whiskys „Keyne Eyle“. Der Name leitet sich von „Keine Eile“ ab – denn Hektik soll weder bei der Herstellung noch beim Genuss des Whiskys eine Rolle spielen. 1998 dürfte er den ersten Whisky in der Überlinger Markthalle Greth verkauft haben, wahrscheinlich aus dem Jahr 1993 oder 1994, erinnert sich Waibel. Auf besonderes Interesse sei er damals mit seinem Angebot nicht gestoßen. Im Laufe der Zeit hat er mit seinem Vater Alfred den Brennprozess jedoch perfektioniert.

In Nesselwangen haben sie früher vornehmlich Williams und Mirabelle gebrannt, da habe Whisky zunächst doch etwas von „verbranntem Schuppen“ gehabt. „Aber wer Korn



Bevor es an die Verkostung geht, erklärt Daniel Eck die Tropfendestilliererei von Holstein in Salem-Rickenbach.

FOTO: CHRISTIANE WOHLHAUPTER

brennen kann, kann auch Whisky brennen“, dachte sich Waibel. Etwa 1000 Flaschen produziert er jetzt jährlich. Davon werden maximal 500 verkauft, der Rest bleibt in den Fässern und wird weiter veredelt. „In erster Linie muss er mir schmecken“, nennt Waibel das Kriterium für einen guten Whisky. Seine heutigen Gäste finden ebenfalls Gefallen am

„Keyne Eyle“. Fünf Runden werden zum Abschluss der Tour verkostet, den Anfang macht die zehnjährige Black Edition, den Abschluss der „Euro 500“. Die Qualität des hochwertigen Getränks mache zu 98 Prozent das Können und zu zwei Prozent das Fass aus.

Im Laufe des Tages hat die Gruppe immer wieder etwas über die

Wahl des richtigen Fasses gehört. „Das Malz gibt die Grundrichtung vor, den Rest macht das Fass“, erklärt Daniel Eck von der Destillerie Senft in Salem-Rickenbach. Wird der Whisky im Rotweinfass heimischer Winzer gelagert, so sorgt das Eck zufolge für ein fruchtiges Aroma und eine schöne Farbe. Sherryfässer aus Spanien „runden schön ab“. Zunächst wird der Whisky aber in Fässer aus amerikanischer Weiß-Eiche gelagert, bevor er in Bourbonfässer umzieht.

An der ersten Station der Tour führt Eck zunächst ins Steuerlager. In Glasflaschen wird veranschaulicht, wie das helle Rohgerstenkorn sich durch den Mälzprozess verändert. Weiter geht es zur Abfüllanlage und zur Tropfendestilliererei und von dort in den Showroom. „Der deutschsprachige Whiskymarkt wird inzwischen stärker angenommen als noch vor ein paar Jahren“, berichtet Juniorchefin Silke Senft. Passend zur Bodenseeregion entstehen bei Senfts weiche und fruchtige Whiskys. Mit entsprechendem Hintergrundwissen kann es zur ersten Degustation des Tages gehen. Ausgestattet mit Glas und einem Notizblock machen wir uns ans Werk. Silke Senft, zertifizierte Edelbrand-Sommelière, schenkt ein und leitet geschickt zur Beurteilung an. Welchen Geschmack hinterlässt der Whisky in der Nase? Einen frischen, fruchtigen, strengen, rauchigen, malzigen, torfigen? Wie ist der Geschmack auf dem Gaumen? Scharf, bitter, würzig? Erinnert er an Schokolade, Tabak, Honig, Lakritz, Leder? Auch zum Körper des Whiskys stehen Bewertungen an: Wie schwer ist er? Wie intensiv sind die Duftstoffe? Wie komplex die Aromen? Und damit noch nicht genug: „Der Nachklang ist wichtiges Qualitätsmerkmal beim Whisky“, sagt Senft. Auf dem Notizblock erfolgt al-

so ein entsprechendes Kreuz zu dessen Länge.

Schluck für Schluck geht es an die Beurteilung der unterschiedlichen Produkte: sechsjähriger Single Malt, im Sherryfass veredelter, unverdünnter Whisky, Whisky Liqueur. Auch eine „Edition Torf“ steht auf dem Menü. Dieser 2014 destillierte Whisky hat sein letztes Reifejahr verbracht im Torf verbracht.

Mit vielen Eindrücken – auf die Whiskys folgen noch Gin, Rum und Obstbrände – geht es mit dem Bus – gesteuert natürlich von einem nuchternen Fahrer – weiter zum Mittagessen am Bodenseeufer und dann zur Brennerei Steinhauser.

Gab es bei Senft badischen Whisky zu probieren, sind wir nun im 40 Kilometer entfernten Kressbronn beim Schwaben-Whisky der Brigantia-Reihe angelangt. Seit 2008 destillieren Martin Steinhauser und sein Team auf einer restaurierten Brennerei aus dem Jahr 1890 ihren Whisky. Im Fasslager umgibt den Whisky

tagein, tagaus Kressbronner Blasmusik aus der Konserve. Schließlich gibt es Nachweise, dass sich Musik positiv auf den Reifungsprozess von Wein auswirkt, warum also nicht auch auf den Whisky. Bevor der Schwaben-Whisky in Kressbronn ausgeschenkt werden kann, hat er das letzte Jahr seiner fünfjährige Reifezeit im Bug der „MS Schwaben“ verbracht. Vier Fässer schaukeln auch derzeit über den Bodensee.

Dass sich die Zeit auf dem Boot durchaus auf den Whisky auswirkt, bestärkt Heinfried Tacke, Autor von „Whisky Guide Deutschland“. Seiner Expertise nach ist Alter hingegen allein noch kein Qualitätsmerkmal. „Ich habe auch schon schlechten 18-jährigen deutschen Whisky getrunken“, berichtet er. Als Teil einer sechsköpfigen Jury hat er jüngst bei einer Blindverkostung Steinhausers zwölfjährigen Brigantia (Edition Constantia) als Sieger des „Germany's Best Whiskys Awards“ gekürt. Darauf sollte man anstoßen.

Für Liebhaber von Hochprozentigem

Infos zur Tour gibt es unter www.bodensee-whisky-tour.de. Beim Veranstalter „Schwarz & Gehilfen“ können unter info@bodensee-whisky.com für Gruppen ab 15 Personen individuelle Termine für die Bodensee-Whisky-Tour vereinbart werden, Preis pro Person 149,50 Euro. Der Veranstalter „Schwarz & Gehilfen“ lädt auch zum Gin-Tasting mit Stocherkahnfahrt in Tübingen (6.8.), zum Whisky-Tasting in einer Tübinger Brennerei (16.9.) und zum Schwäbischen Whisky-Walk in Owen/Teck (tagsüber: 11.9., 25.9. und 9.10.; abends: 24.9.). Infos: schwaebischer-whisky.com

Die Destillerie Senft bietet jeden Donnerstag bis September ein- bis einhalbstündige Tastings um 17 Uhr an, Preis neun Euro. Ein zweistündiges Erlebnis-Tasting und Blick hinter die Kulissen ist am Freitag, 10.9., 17 Uhr geplant, Preis 24 Euro. Infos und Anmeldung unter www.senft-distillerie.de. Bei Steinhauser in Kressbronn gibt es donnerstags um 15.45 Uhr eine Führung, Preis zehn Euro. Infos zu angebotenen Seminaren finden sich auf der Homepage www.steinhauser-bodensee.de. Die Destillerie von Marco Waibel informiert online unter www.keyne-eyle.com (crw)

ANZEIGE

Überlingen feiert in diesem Jahr ein Gartenfest der Superlative: die Landesgartenschau. Blumen- und Pflanzenpracht finden Besucher in fünf Ausstellungsbereichen auf einer Fläche von rund elf Hektar in der Innenstadt und direkt am Wasser. Am größten ist der sogenannte Uferpark, eine komplette Neuschöpfung. Hier war vorher ein in die Jahre gekommener Campingplatz, eine holprige Pflasterstraße und eine Gewerbebrache. Jetzt erstrecken sich an diesen Stellen Blumenbeete. Veranstaltungspavillons wurden erreicht, Spielplätze gebaut. Äußerst reizvoll: ein freier Zugang zum Bodensee. Den hatte es vorher so nicht gegeben. Jetzt kann

Über **500**
Ausflugsziele in der Region
finden Sie hier:
schwaebische.de/freizeitkarte

Freikarten für Landesgartenschau im Lostopf

Blumen- und Pflanzenpracht am Überlinger Seeufer



Schwimmende Gärten sind die Besonderheit bei der Landesgartenschau in Überlingen.

FOTO: BARBARA BAUR/DPA

jeder Besucher seine Füße ins Wasser hängen. In der Aufzählung der Ausstellungsbereiche fehlen noch die Villen- und die Rosenobel-Gärten. Sie liegen am See oder zumin-

dest in Seenähe. Eindrucksvoll sind dabei vor allem die Villen-Gärten. Zu ihnen gehört ein auffallend geräumiges Pflanzenhaus. Noch respektabler sind aber die am Ufer davor liegen-

den sogenannten Schwimmenden Gärten, besser als eine Art Mini-Blumensinseln beschrieben.

Wir verlosen heute fünfmal zwei Eintrittskarten für die Landesgartenschau in Überlingen. Mitmachen und anrufen!

Wer gewinnen möchte, muss bis spätestens Donnerstag, 5. August, 24 Uhr die Telefonnummer 01379/88 00 31 wählen (0,50 Euro aus dem deutschen Festnetz, Mobilfunk abweichend) und das Stichwort „Überlingen“ sowie Name, Adresse und eigene Telefonnummer nennen. Mit der Teilnahme stimmen die Gewinner der Veröffentlichung ihres Namens und des Wohnorts in dieser Zeitung zu. Hinweise zum Datenschutz: www.schwaebische.de/datenschutz
Übrigens: Unsere Verlosungen finden Sie auch online unter www.schwaebische.de/sommerzeit

ANZEIGEN

Die Ferientipp-Serie zum Daheimbleiben

31. Juli bis 4. September 2021

Ihre Produkte und Dienstleistungen machen den Sommer noch schöner? Dann zeigen Sie unseren Leserinnen und Lesern – und buchen Sie Ihre Anzeige zum sommerlichen Sonderpreis. Anzeigenschluss ist jeweils 3 Tage vor Erscheinen.

Profitieren Sie von der großen Aufmerksamkeit und nutzen Sie das interessante Umfeld für Ihre Werbung.

Interessiert? Wir beraten Sie gerne!
Tel. 0751 2955-1118

E-Mail: anzeigen@schwaebische.de